

User Manual

SAMPO

HM-PA15C

幫浦式濃縮咖啡機 使用說明書

並要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益
請同產品發行保證書，請於購買時注意索取

咖啡機 HM-PA15C 機號

聲寶產品保證書

SAMPO

| | | | | | | | | | | |
|------|---|---|---|-----|----|----|------|--|--|--|
| 姓名 | | | | | | | | | | |
| 地址 | | | | | | | | | | |
| 購買日期 | 年 | 月 | 日 | 經銷商 | 店址 | 電話 | 電子信箱 | | | |
| 出生日期 | 年 | 月 | 日 | 電話 | | | | | | |

※注意事項

- 本家電產品使用於營利商業用途時，其保證期限按保證書所載期限減半保固
- 保證書內將購買日期未填寫或經塗改或與現場不符者，則失去保證書效力
- 本產品售後服務委託誠實公司
- 如有下列情形之一者，雖在保證期間內不予免費優待

- ※服務保證範圍
- 原廠請妥善保存，並於本公司之工程師前往服務時主動出示保證書以享受權益。
- 天線、齒針、磁頭、滾筒管、鎖頭、充電電池、熱感頭、印表頭、螢光燈管、燈泡、軸承刀片及其他配件等之消耗材不在保證範圍內
- 除另有契約規定外，服務區域限中華民國管轄區內

○送站修理

※請務必於購買日期並蓋店章以確保應有權益

- 故障之起因因發生在機體以外者（如：錄影《帶》，天線...等）

- 由於天災地變或人為引起之故障或損毀
- 因使用之過失或使用錯誤，以致商品故障或損毀
- 擅自改裝商品或經外人維修所引起之故障或損毀
- 接裝位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀

聲寶股份有限公司 • 新寶集團 桃園縣龜山鄉大崗村頂湖路26號
免費諮詢專線：0800-005438 [0800-鈴鈴-我是聲寶] <http://www.sampo.com.tw> fax:[03]3286299 e-mail:cs@sampo.com.tw

| | | | |
|------|-----------|------|--------------------|
| 電壓 | 110V 60Hz | 消耗功率 | 950W |
| 機體淨重 | 3.5Kg | 外型尺寸 | W250×D230×H290(mm) |



目錄

- 1 各部名稱
- 2 使用安全說明
- 4 第一次使用說明
- 7 如何煮咖啡
- 8 使用注意事項
- 9 緊急處理方法
- 10 附件說明

各部名稱

- | | |
|---------|-----------|
| 1 蒸氣指示燈 | 10 漏斗把手座 |
| 2 咖啡指示燈 | 11 出水口 |
| 3 蒸氣按鈕 | 12 陶瓷杯組 |
| 4 煮咖啡按鈕 | 13 溫杯座 |
| 5 電源開關 | 14 蒸氣旋鈕 |
| 6 量匙 | 15 水箱 |
| 7 濾杯 | 16 蒸氣噴嘴 |
| 8 漏斗把手組 | 17 集水器 |
| 9 把手 | 18 奶油不鏽鋼杯 |



使用安全說明

- 使用前請詳閱本書各項說明。
- 請保持電源線插頭、咖啡壺和手部的乾燥。
- 避免和其他電器產品共同使用同一插座。
- 使用中或小孩接近咖啡壺時，請密切注意。
- 使用中請勿接近火源、易燃物品或電烤箱。
- 長時間不使用時，應關掉電源，確保機體壽命和安全。
- 除清水外，不得將其他液體倒入水箱中。
- 停止使用或清洗咖啡壺前，要先拔下插頭。
- 拔下插頭時，請先按住插頭，勿硬拉扯電線，並請注意手部是否保持乾燥。
- 為了確保安全，請勿擅自拆卸本咖啡壺，如有異常，請送至誠實各地服務處或經銷處，由合格人員予以檢修。
- 溫杯座之保溫盤具有保溫功能，請勿以手直接碰觸，以免燙手。

使用安全說明

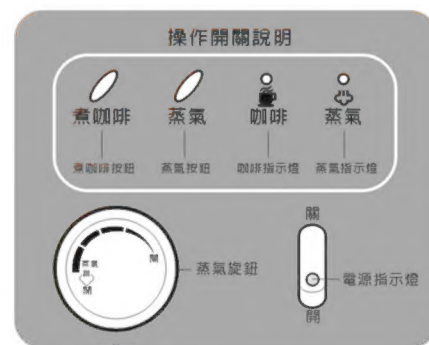
如何延長本機壽命

- 請使用蒸餾水，若水質不良容易產生雜質而造成內部管路阻塞。
- 使用完畢後，請取下漏斗把手組及濾杯，加以清洗，並保持乾燥。
- 請保持本機水箱內乾燥，以下方式供您參考：
 - 在進行烹煮咖啡步驟完畢後，待沒有任何的水及蒸氣自出水口洩出後，請關閉電源，拔掉插頭後，打開水箱使其內部自然烘乾。拔掉插頭後，請進行蒸氣的洩壓動作，殘留的水及水蒸氣留在水箱與內部機件中，將會減短本機壽命，且不衛生。
- 如有使用蒸氣鋼管打奶泡的功能，使用後請務必清洗蒸氣鋼管及六角頭，若有堵塞現象，請以針狀物疏通其排氣孔，否則您下次使用時將發現蒸氣變小或完全無蒸氣。六角頭可用量匙末端的六角孔輔助逆時針方向自蒸氣鋼管上取下來。
- 每隔一段時間（視使用頻率而定），使用食用醋稀釋液加入水箱中，如同煮咖啡的步驟，反覆煮兩次後，再利用清水煮一次，可清潔內部之雜質。
- 機體部份絕對不可浸入於水中清洗，可用軟性清潔劑擦拭外部，以保持亮潔。
- 如因使用時水質太差或保養不當，而造成內部管路阻塞，此種故障不在本公司保證範圍內。

第一次使用說明

第一次使用說明

- 我們建議您在煮第一杯咖啡之前或儲存長時間後第一次使用，請先依第五頁的 " 如何沖泡 ESPRESSO 咖啡 " 之步驟，操作兩次，但不必加入咖啡粉，此操作可清洗內部管路，這樣將使第一杯咖啡更香醇、更衛生。
- 第一次使用會有輕微的味道，這是正常的現象。絕對不會影響安全及衛生，第二次以後即會消失，請安心的使用。
- 本機可能因長時間存放未使用或水箱缺水的情況下按下煮咖啡按鈕，使得內部管路呈現中空狀況而煮不出咖啡，此時請先做放水的動作，在打開電源的情況下將蒸氣旋鈕向左旋開到最大並按下煮咖啡按鈕，若水能順利由蒸氣噴嘴流出則恢復正常，則可關閉煮咖啡按鈕及關閉蒸氣旋鈕讓機器回到待機狀態。



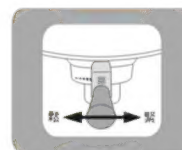
如何煮咖啡

如何沖泡 ESPRESSO 咖啡

- 請打開水箱，注入乾淨清水至最高水位(約1100cc)。
- 把適量之咖啡粉加入濾杯中(濾杯中有刻度可供參考，刻度 "1" 表示1杯份咖啡粉用量，刻度 "2" 表示為2杯份咖啡粉用量，依個人喜好加減其量)，咖啡粉加入濾杯後，依圖示裝上漏斗把手組(如圖 1)，將漏斗把手組由圖 B 中"鬆"的位置置入於出水口，並將之往右側"緊"的方向旋入。(請務必旋轉到如圖2所示終點的位置)。
- 請將陶瓷杯置於集水盤上，插上電源，打開電源開關約待2.5分鐘後，此時咖啡指示燈亮起。
- 按下*煮咖啡*按鈕，咖啡即由漏斗嘴流出，至所需份量後，關閉*煮咖啡*按鈕(再按下使按鈕彈起)，香濃的ESPRESSO咖啡完成。
- 如需續煮咖啡則重複上述動作即可。



(圖1)



(圖2)

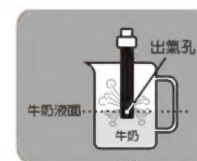
如何煮咖啡

如何調製卡布奇諾 (CAPPUCCINO) 咖啡

- 同沖泡ESPRESSO咖啡步驟，先完成沖泡咖啡動作，但陶瓷杯內只裝5分滿咖啡，保留盛裝牛奶空間。倒入冷全脂鮮奶於不鏽鋼杯中，約3至5分滿即可。
- 按下*蒸氣*按鈕，待蒸氣指示燈亮起後，將蒸氣旋鈕向左慢慢旋開至會有熱水噴出停止，此部份熱水請先用其他容器裝盛移走不使用，以免打入鮮奶中打淡濃度影響口感。
- 熱水噴完而蒸氣開始出現時，緊接將蒸氣管沒入盛於有冷全脂鮮奶的不鏽鋼杯中(如圖3)，開始將蒸氣旋鈕慢慢開至最大，(蒸氣管沒入鮮奶中的用意在於避免打開蒸氣後，鮮奶會四處飛濺)。
- 一直到杯中的鮮奶產生綿細的泡沫(產生奶泡的訣竅請參考圖4，需多加練習)。
- 產生所需之奶泡後，請將旋鈕旋轉至"關"的位置，並關閉*蒸氣*按鈕(再按下使按鈕彈起)，將含有奶泡的鮮奶倒入咖啡中，即完成一杯香濃的CAPPUCCINO咖啡。



(圖3)



(圖4)

如何煮咖啡

咖啡粉的粗細的選擇

- 要辨認咖啡豆是否新鮮，先拿一粒試著咬咬看，新鮮的咖啡豆會產生卡利卡利的清脆聲，舊的咖啡豆不會發出聲音。
- 一次購買以各個家庭一週的消費為限度。
- 購買時，可要求店員依您所使用的咖啡器具研磨出您所需要的咖啡顆粒，下表可提供您作為參考：

| 研磨方式 | 粗細程度 | 適用的咖啡器具 | 研磨方式 | 粗細程度 | 適用的咖啡器具 |
|------|------|---|------|-------|---|
| 粗研磨 | 4 號 | 煮式（一般咖啡店用於冰咖啡）  | 細研磨 | 3 號 | 濾袋（紙） 一般咖啡壺  |
| 中研磨 | 3 號 | 蒸餾式  | 極細研磨 | 1-2 號 | 濃縮咖啡機 (ESPRESSO)  |

使用注意事項

溫杯方法

- 在寒冷的冬天，冰冷的咖啡杯會吸收咖啡的熱度，進而影響咖啡的口感，此時您需要事先溫杯，使咖啡更香醇，更可口。
- 在烹煮咖啡前，杯子置於溫杯座上，打開電源開關，約5~10分鐘，即可達到溫杯的效果。

高溫注意

- 在煮咖啡過程中，因高壓蒸氣會導致入水口及蒸氣鋼管產生高溫和高压，請勿直接以手碰觸以免燙傷。



緊急處理方法

緊急處理方法

- 使用時若有持續發生冒煙或起火燃燒現象，請將插頭儘速拔起，並通知經銷商。
- 本產品的電源線如有任何損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換，以避免危險。

簡易維修

- 若發現煮不出咖啡時，請注意下列情況：
 - 可能插頭沒插上。
 - 可能開關沒開。
 - 可能您家的保險絲斷了。
 - 如果不是上述情況，請送至經銷處處理。

接地方法

- 箭頭處接到家中的接地裝置即可。(如右圖示)



附件說明

香醇的咖啡如何煮出來

- 使用新鮮清潔的水，如果府上的自來水消毒味太重，將破壞咖啡原味，我們建議您使用濾過的清水。
- 保持機體和水箱內部的清潔。
- 咖啡豆（粉）平時應保存在密閉的容器內，等要煮咖啡時，再酌量取出所需的咖啡粉，如此煮出來的咖啡更具原味。
- 煮好的咖啡儘可能於30分鐘內飲用完畢，因放置的時間過久，咖啡易變味則較不可口。
- 咖啡杯於盛咖啡前，若先溫杯，更能保持咖啡之香醇原味。
- 本咖啡壺適用研磨咖啡（即用咖啡豆磨出來的咖啡粉）一般即溶咖啡用熱水一沖即可，不需使用本咖啡機。

咖啡的種類及特性

| 咖啡種類 | 原產地 | 特 性 | 咖啡種類 | 原產地 | 特 性 |
|--------------|-------------|--------------------------|-------|-------|----------------------------------|
| 藍 山 | 牙 買 加 | 混合度最為柔順，味道和諧、風味醇厚。 | 哥倫比亞 | 哥倫比亞 | 稍帶酸味，並具甜香醇厚的味道。 |
| 巴 西 桑 托 斯 | 巴 西 | 酸味和苦味良好地和諧，是中性品種，芬芳香醇。 | 克里曼加羅 | 坦桑尼亞 | 酸味極強，並帶香甜醇厚，在非洲出產的咖啡豆中屬最高極品。 |
| 摩 卡 | 衣索比亞 葉 門 | 稍強的酸味裡帶著圓潤的甘苦，撲鼻香氣。 | 羅姆斯達 | 爪 哇 | 苦味較強，具獨特芳香，專用於摻和的品種。 |
| 曼 德 林 | 蘇門答臘 | 獨特芳香柔和的苦味，風味滋潤，是高尚雅緻的品種。 | 哥斯達黎加 | 哥斯達黎加 | 代表性的淡味品種，與任何種類良好和諧，為配合的基本材料最為適合。 |
| 瓜地馬拉 | 瓜地馬拉 | 高品味的酸度、苦味，芳香的平衡極佳。 | | | |